



# IL CULATELLO SALUME DEI RE RE PER UNA SERA

Una serata speciale interamente dedicata al Culatello e alla sua storia, strettamente legata al territorio parmense, caratterizzato da una tradizione alimentare millenaria.

Conosciuto come il salume dei re e citato con certezza per la prima volta in un documento del 1735, il Culatello è prodotto a partire dalla coscia di maiale, con una lavorazione che si svolge esclusivamente nel periodo tra ottobre e marzo, quando la Bassa pianura è avvolta dalla nebbia e dal freddo. È in quel periodo infatti che i norcini, professionisti nella lavorazione dei salumi, utilizzando metodi tradizionali, confezionano i pregiati salumi conferendo al Culatello la caratteristica forma "a pera".

Una serata per riscoprire, fra curiosità e golosità Re Culatello.



Langhirano, 27 marzo 2009

ore 20,00 in punto

Museo del Prosciutto

c/o Ex Foro Boario

Via Bocchialini, 7

[www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it)

Visita guidata al **Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma** e lavorazione dal vivo ad opera di Maestri Norcini del culatello presso la Sala Degustazione del Museo.

A seguire cena con il seguente menu

Risotto mantecato al radicchio trevigiano e Culatello  
accompagnato con *Lambrusco Maestri "Riserva"* Az. Agr. Palazzo

Culatello di Zibello D.O.P. con "Gnocco Chisolino" (Torta Fritta)  
accompagnati da burro biologico "*Az. Agr. La Villa*"  
e da cipolline all'Aceto Balsamico

Parmigiano-Reggiano extra 24 in scaglie

Gola di Maiale extra  
accompagnata da bastoncini di Polentina fritta  
da Grasso Pesto alle verdure  
servita con *Sauvignon "Colli di Parma"* Az. Agr. Palazzo

Pasta Rossa di Langhirano e Spongata di Corniglio

Caffè del Convivio

Il costo della serata è di 35.00 € a persona, comprensivi di ingresso al Museo, visita guidata, cena come da menu sopra riportato.

Posti limitati, prenotazione obbligatoria.

*Info e prenotazioni*

Tel. 0521 864324

[prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it](mailto:prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it)